



شوربة تايلاندية



إعداد

المكونات

1. تُطهى عشبة الليمون والزنجبيل في مقلاة عميقة حتى تفوح رائحتهما، لمدة دقيقتين تقريباً.
2. يُضاف الروبيان الصغير، والماء وشوربة خضار الربيع من ماجي ويُطهى المزيج على نار متوسطة الحرارة لمدة 5 دقائق.
3. تُقدم الشوربة التايلاندية مع صحن جانبي من الكروستيني أو الخبز المحمص.

- ساق عشبة الليمون
- م ص مسحوق الزنجبيل
- غ القريدس المقشر والمنظف
- أكواب ماء
- مغلف شوربة خضار الربيع من ماجي®

10 دقائق ⌚

4 أشخاص ⊕

11.04 غ	الكربوهيدرات
58.1 كيلو سعرة حرارية	الطاقة
49.0 غ	الدهون
75.0 غ	الأساسية
58.2 غ	بروتين
18.0 غ	الدهون المشبعة
601.21 مغ	صوديوم
4.1 غ	السكريات